


# Alfons Schuhbeck | Kastanien-Suppe mit Speck und Rosenkohl

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/12/02/alfons-schuhbeck-kastanien-suppe-mit-speck-und-rosenkohl/](https://happy-mahlzeit.com/2021/12/02/alfons-schuhbeck-kastanien-suppe-mit-speck-und-rosenkohl/)

## Zutaten für 2 Personen

### Für die Suppe:

- 175 g gegarte Kastanien
- 400 ml Hühnerfond
- 100 g Sahne
- 1 Orange, davon 1 Msp. Abrieb
- 1/2 TL Zartbitterkuvertüre
- 1/2 TL Marzipan
- 1 Vanilleschote
- 30 g kalte Butter
- mildes Chilisalز
- Salz

### Für die Einlage:

- 1/2 würziges Grau-Brötchen
- 3 Scheiben Südtiroler Speck
- 4 Rosenkohlröschen
- 1 TL Ghee
- 1/4 TL Zimtsplitter
- 1/4 TL Koriandersamen
- 1/4 TL Schwarze Pfefferkörner
- mildes Chilisalز
- Salz

### Zubereitung:

Für die Suppe den Fond mit Kastanien in einen Topf geben und aufkochen lassen. Kuvertüre fein hacken und mit Marzipan zur Suppe geben. Sahne angießen und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Vanille längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und beiseite stellen. Die Schote ca. 2 Minuten zur Suppe geben. Orangenschale und kalte Butter in kleinen Stücken dazugeben und mit dem Stabmixer hinein mixen. Mit Salz und Chilipulver würzen und die Suppe warm halten.

Für die Einlage Vinschgauer in dünne, 2 cm lange Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Etwas Ghee dazugeben und die Croûtons mit Chilisalز würzen.

Vom Rosenkohl die äußeren Blätter entfernen. Die einzelnen Blätter ablösen und in einem Topf mit kochendem Salzwasser etwa 2 Minuten bissfest blanchieren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Zimt, Koriander- und Pfefferkörner in eine Gewürzmühle geben.

Die Kastanien-Suppe nochmals mit dem Stabmixer aufschäumen und auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Den Speck halbieren, aufrollen und jeweils 3 Hälften mit dem Fettrand nach oben mittig in die Suppe setzen. Die Rosenkohlblätter und Croûtons darum drappieren. Mit der Mischung aus der Gewürzmühle leicht würzen und servieren.

Rezept: Alfons Schuhbeck

Quelle: Die Küchenschlacht vom 16. Dezember 2016

Episode: Final-Gericht